
Rübezahl

Vorspeisen

	M	Joule	BE
Schafskäse in Pergament gebacken, Toast	1.55	368	2
2 pochierte Eier auf Schinken mit Sc. Béarnaise und Toast	4.00	1112	1

Suppen

	M	Joule	BE
Legierte Champignonsuppe	1.80	1021	3
Dalmatinische Bohnensuppe mit Rauchspeck	1.60	605	4

Eierspeisen

	M	Joule	BE
Omelette Konfitüre	2.65	1221	4
2 verlorene Eier im Reisrand mit Currysoße	3.80	3100	6

Fisch, Geflügel, Wild

gerichte wählen Sie bitte aus der Tageskarte!

Pfannengerichte

	M	Joule	BE
Sahnehacksteak mit Champignons und Pommes frites	6.95	2385	6
Rumpsteak mit Geflügelleber und Pommes frites	6.35	2008	5

Fertiggerichte

	M	Joule	BE
Sahnegoulasch mit Käsespaghetti	5.75	1603	4
Gefüllte Schweinsroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	5.70	2988	6

Kindergerichte

	M	Joule	BE
Ein gebratenes Ei auf Kartoffelpüree mit Apfelmöhrensalat	2.05	802	7
Eine kleine Boulette mit Schoten, Letscho und Pommes frites	4.75	1998	4
Gebratene Hühnerbrust mit Tomatensoße, Schoten und Kartoffelpüree	4.40	1001	7

Werte Gäste,
das Kollektiv der Gaststätte
heißt Sie recht herzlich willkom
und wünscht Ihnen einen ang

Rübezahl

Preisstufe S

men

nehmen Aufenthalt!

Schonkost

	M	Joule	BE
Kräuterquark mit Butter und Petersilienkartoffeln	1.75	389	4

Deftige Speisen

Berliner Pökeleisbein mit Erbspüree, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	6.10	5227	6
Frische Blutwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	3.55	1995	6

Nach einer Rezeptur des Küchenmeisters Hans-Joachim Kokola:
2 gebeizte Wildschweinkoteletts in Gin-Sahne mit gefülltem Pfirsich, Champignons und Mandelkroketten X
12.90 2888 8

Spezialitäten

Schweinsmedaillon mit Käse überbacken auf Spaghetti „Mailänder Art" (2 Personen) X	14.05	5335	6

Kalte Speisen

Hühnerbrust in Aspik mit Röstkartoffeln	2.85	403	3
Hausgemachter Brathering mit Zwiebelringen u. Röstkart.	3.50	2441	5

Beilagen

Kartoffelpüree	0.45	1130	3
Petersilienkartoffeln	0.45	1040	2
Pommes frites	0.55	975	2
Sauerkraut	0.45	770	2
Apfelrotkraut	0.55	790	2
Junge Brechbohnen	0.95	510	1
Junge Erbsen	1.00	595	2

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	1.75	783	2

Bei Ihrem nächsten Besuch könnten Sie
Ihre Familien- oder Brigadefeier in unseren Klubräumen durchführen (Kapazität 40-100 Personen)
als Volkssportler unsere Kegelbahn benutzen (Gebühr pro Bahn und Stunde 10,- M)
als Gast an Veranstaltungen Ihres Betriebes teilnehmen (Kapazität 200-400 Plätze - Öffnungszeit nach Vereinbarung
oder bei Speisen und Getränken unserer Stadtküche eine Festlichkeit in eigenen Räumen durchführen.

Öffnungszeiten Verkaufsbüro

Dienstag 10-19 Uhr
Mittwoch und Freitag 10-15 Uhr
Donnerstag 10-19 Uhr

Öffnungszeiten Gaststätte

Oktober bis April, Freitag - Mittwoch 10.30-19 Uhr
Mai bis September täglich 10.30-22 Uhr
Schließtag jeden 3. Donnerstag im Monat

Konsumgaststätte „Rübezahl"
117 Berlin, Am Großen Müggelsee Telefon 65 72 534



Informieren Sie sich über Ihren Joule (kcal)-Bedarf

		kJoule	kcal
Kategorie leichte Arbeit	Mann	11300	2700
	Frau	9200	2200
Kategorie mittelschwere Arbeit	Mann	12600	3000
	Frau	10000	2400
Kategorie schwere Arbeit	Mann	15100	3600
	Frau	11700	2800

EVP 2,50 M

Tageskarte



Preisstufe S



	M	Joule	BE
Heringsfiletstreifen in Apfel, Zwiebel und Sahne	2.65	885	2
Ananas-Käse-Schinken auf Toast überbacken	3.50	1605	1
Köpenicker Aalsuppe	2.25	895	1
Paprikahuhn mit Risotto	6.85	1605	4
Mastente in Sauerkirschsoße, Ananaskraut und Kartoffelbällchen	8.95	6795	6
grüne Heringe, gebraten, mit Specksoße und Petersilienkartoffeln	3.40	1001	3
Jungschweinsteak mit Würzfleisch überbacken, Schoten, Pommes frites	7.25	3980	6
Rumpsteak mit Sc. Bordelaise, Champignons und Pommes frites	9.45	3233	6
Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	5.35	2920	5
Wildbraten in Sauerkirschsoße mit Champignons und Kartoffelbällchen	9.95	3165	6
Hackepeter mit Eigelb, Butter u. Brot	3.50	1985	4
Roher Schinken mit Zwiebeln, Pfeffer, Butter und Brot	3.95	1195	2
Geflügelsalat mit Butter und Brot	3.35	1301	3
Ananas mit Sahne und Eierlikör	3.45	1680	6

Über unser Fischangebot und unsere zusätzlichen Speisen informieren Sie sich bitte beim Servicekollektiv bzw. am Aufsteller im Foyer.

Ihr Küchenmeister

Mixgetränke für Kraftfahrer

	M
Früchte-Cocktail	1.50
Schoko-H-Milch	0.71

Eisspezialitäten

	M
Portion Eis (150 g)	1.40
Eis mit gemischten Früchten	1.90
Eis mit Früchten und Sahne	3.50
Eis mit Sahne	3.05
Eis mit Sahne und Eierlikör	3.35
Eisbecher „Rübezahl“ (Eis, Edelfrüchte, Sahne, Eierlikör)	4.30
Eisbecher „Hawai“ (Eis, Ananas, Sahne, Eierlikör)	4.55
Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“	3.65
Pfirsicheisbecher	3.80
Erdbeereisbecher mit Curacaosahne	4.05



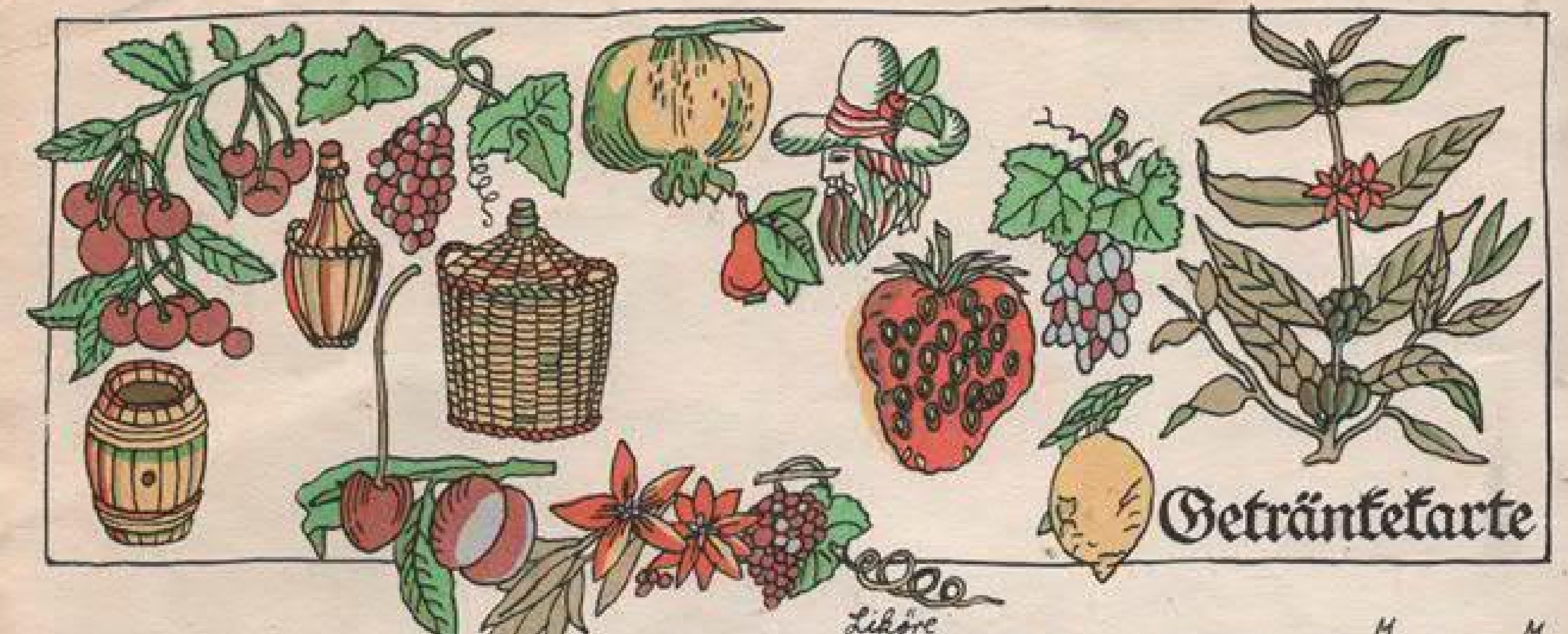
Kaffeespezialitäten

	M
Kaffee „Rübezahl“ (Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne)	4.20
Kaffee holländisch (Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne)	3.55
Kaffee schottisch (Kaffee, Whisky, Schlagsahne)	4.00
Eiskaffee	2.10

Alkoholische Mixgetränke

		M
Wodka-Cola	0.2 l	2.20
Whisky-Cola	0.2 l	2.85
Weinbrand-Cola	0.2 l	3.05
Wodka-Juice	0.2 l	2.50
Martini-Cocktail		3.10
Manhattan-Cocktail		3.90
Paradieso (Apricot, Juice, Sekt)		4.50
Blaue Stunde (Curacao, Sekt)		4.55
Glas Sekt Grand Mousseux (150 g)		5.28
Glas Sekt mit Ananas		4.85
Glas Sekt mit Pfirsichen		4.40





Getränkekarte

Heissgetränke

	M
Tasse Kaffee schwarz	0.90
Tasse Kaffee komplett	1.00
Kännchen Mokka komplett	1.90
Kännchen Mokka double komplett	2.87
Kännchen Malzkaffee komplett	0.90
Kännchen schwarzer Tee	1.00
Glas schwarzer Tee	0.50
Glas schwarzer Tee mit Rum „Old Grogram"	2.24

Alkoholfreie Getränke

		M
Saft nach Angebot	0.25l	1.25
Ambassador	0.25l	0.40
Margon Grape F.	0.33l	0.57
Club-Cola	0.25l	0.55
Limonade	0.25l	0.30

Bier

		M
Pilsator	0.25l	0.68
Pilsator	0.5 l	1.36

Spirituosen

				M		M
Lichtenberger Weizendoppelkorn	38%	DDR	2cl	0.85	4cl	1.70
Kristall Wodka	40%	DDR	2cl	0.85	4cl	1.70
Apfelkorn	25%	DDR	2cl	1.00	4cl	2.00
Weinbrand Burgkrone	38%	DDR	2cl	1.27	4cl	2.54
Feiner Alter Wilthener Weinbrand	38%	DDR	2cl	1.52	4cl	3.04
Old Scotch Whisky „Black Cat"	43%	Schottld.	2cl	2.56	4cl	5.12

Liköre

				M		M
Halb und Halb	40%	DDR	2cl	0.90	4cl	1.80
Santos-Kaffeelikör	28%	DDR	2cl	0.92	4cl	1.84
Kruiden-Schipper	35%	DDR	2cl	1.07	4cl	2.14
Eierlikör Orange	20%	DDR	2cl	0.92	4cl	1.84
Erzeugnisse aus Zahna						
Heidelbeere	25%	DDR	2cl	1.35	4cl	2.70
Kroatzbeere	25%	DDR	2cl	1.32	4cl	2.64
Curacao blau	25%	DDR	2cl	1.22	4cl	2.44
Apricot	25%	DDR	2cl	1.22	4cl	2.44
Schwarze Johanna	25%	DDR	2cl	1.27	4cl	2.54

Weine

Weißweine

			M
Boglari Muskotaly	VR Ungarn	0.7l	11.20
Debroier Lindenblatt	VR Ungarn	0.7l	11.90
Grüner Veltiner	VR Ungarn	0.7l	11.20
Grauer Mönch	VR Ungarn	0.7l	12.60

Rotweine

			M
Cabernet	VR Bulgarien	0.7l	9.40
Feuertanz	VR Bulgarien	0.7l	10.65
Bärenblut	VR Bulgarien	0.7l	12.20

Dessertweine

			M
Cotnari	VR Rumänien	0.6l	11.90
Murfatlar	VR Rumänien	0.6l	12.60

Schaumweine

			M
Grand Vino Spumante	DDR	0.75l	25.40
Grand Mousseux	DDR	0.75l	26.40
Le Brion	DDR	0.75l	32.40

Schoppen Weine

Schoppen weiß

		M
Klosterkeller	0.2l	2.40
Schorle weiß	0.2l	2.20
Gotano Wermut	0.2l	4.48
Cinzano Wermut	0.2l	5.60

Schoppen rot

		M
Cabernet	0.2l	2.69
Feuertanz	0.2l	3.04
Cuvee de Pres	0.2l	3.70
Schorle rot	0.2l	2.35